

Chefens Udvalgte

Her finder I en eksklusiv samling af vores mest udsøgte menuer og buffeter, skabt til at forvandle enhver festlig lejlighed til et uforglemmeligt gastronomisk eventyr her på Klinten. I hjertet af Syd-fyns idylliske vandkant, tilbyder vi skræddersyede kulinariske oplevelser, der passer perfekt til din / jeres særlige fejring.

Velkommen til en verden af udsøgte smage og vine i uovertrufne omgivelser.



Vision



Kvalitet og Variation

Vores udvalg af retter er nøje udvalgt for at sikre den højeste kvalitet og variation. Fra lokale specialiteter til sæsonbetonede retter og internationale kulinariske oplevelser, vores menu tilbyder noget for enhver smag og præference. Vi er dedikerede til at imødekomme alle dine madønsker, så din fejring bliver lige så unik og speciel som muligt.

Præsentation og Stil

Hver ret er et kunstværk i sig selv, præsenteret med en æstetik, der matcher smagens finesse. Vi forstår, at måltidets visuelle appel er essentiel, og derfor skaber vi retter, der ikke kun smager himmelsk, men også ser ud som sådan, perfekt afstemt med din festligheds tema og stil.

Specielle Diæter og Allergier

Inklusivitet er nøglen i vores køkken. Vi tilbyder et bredt udvalg af retter tilpasset specielle diæter og allergier. Vores kokketeam er udstyret til at tilberede vegetariske, veganske, glutenfri og allergivenlige retter, så alle dine gæster kan nyde måltidet uden bekymringer.

Menuens Sammensætning

Vores menu er omhyggeligt sammensat for at sikre en fuldendt madoplevelse. Fra delikate forretter og fyldige hovedretter til lækre sideretter og himmelske desserter, vi sørger for, at hvert trin i måltidet bidrager til en harmonisk og uforglemmelig smagsrejse.

Pakker og priser

Her er et overblik over vores forskellige priser og pakker.
Vi er altid åben overfor at tilpasse
indhold til jeres ønsker og drømme.

3 RETTER

495,- pr. kuvert.

KLASSISK BRUNCH

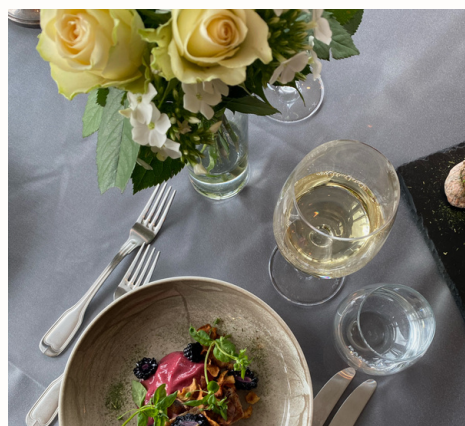
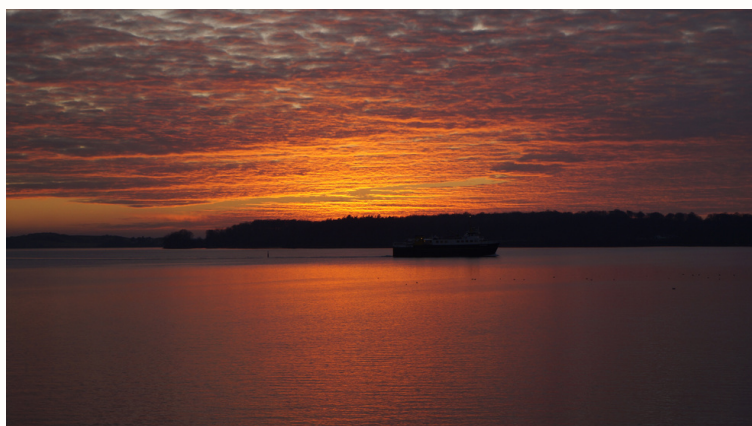
289,- pr. kuvert.

FROKOSTBUFFET

325,- pr. kuvert.

AFTENBUFFET

Kommer meget
snart!



Foretter



Stegt kammusling med brunet blomkålspure, friske ærter, brunet smør, mandler og karse

Oksecarpaccio med citronolie, vesterhavssost, ristet røget mandler, rucola, og ærteskud

Cerviche med citrus, yuzu, agurk, chilli, korianderkarse og løgblomster

Rørt kalvetartar med grøn urtemayo, radiser, estragon, brøndkarse og trøffelchips



Iberico, svampemayo, røgede mandler, gammelknas, syltede asparges, kørvel og brøndkarse

Efterår og vinter fennikellaks, rygeostcreme, radiser, crudité af fennikel, rugbrødschips, pære og karse

Sommer og forår, fennikellaks, citrus kaviar, blancheret grønne asparges, grillede hvide asparges, ærteskud



Forår og sommer, blancheret grønne asparges, grillede hvide asparges, ærter, kaviar senneps vinaigrette

Dampet eller stegt hvid fisk beurre blanc, urter, kaviar og sprøde jordskokker, grøn olie

Vitello Tonnato, kalvefilet, kapers, bagte tomater, karse, samt vesterhavshost

Hovedretter



Langtidsstegt oksefilet med ærter française, pommes risollé og rødvinsglace

Forår og sommer, Stegt havtaske, men smørpocherede forårsløg, friske ærter, beurre blanc og urter

Stegt perlehøne med perlebyg risotto, ristet svampe, syltet løg og tranebær

Kyllingebryst supreme, stegt kål, æbler, tyttebær, blanquette sauche



Skindstegt kulmule serveret med krydderurter risotto

Ovnstegt laks med årstidens grønt & hummersauce. Inklusive valgfri kartoffel

Langtidsstegt kalvefilet m/ persille pesto, årstidens garniture, svampesauce



Oksemørbrad m/ årstidens garniture, 3 slags løg, pure efter årstiden

Choko bøf, peber, chokolade, løg, svampe, bacon

Alle hovedretter tilpasses garniture og kartofler

Desserter



Sæson, Friske bær med vanilje crême, karamelliserede græskarkerner og mynte

Sæson, Pannacotta med hvid peber, broken jordbærgel, friske jordbær,

stedmorblomster og citronmelisse
Sæson, jordbær Romanoff, mynte, koriander

Gateau marcel med citrus crême, friske bær og citronmelisse.



Citrontærte men marengs, brunet hvid chokolade og citron verbena

Trifli, bær/ frugt, creme, sprødt og grønt

Tiramisu, mokka, sprødt, sødt og grønt

Cremebrullè, kaviar, salt, vanilje, og grønt



Natmad



Vælg samme slags til hele selskabet

Porresuppe med bacon

Karrysuppe med hønsekød og ris

Biksemad med bearnaisesauce, rødbeder og rugbrød

Charcuteri og ostebrætter, salt, surt, sødt og sprødt



Tarteletter med høns i asparges

Voul -au- vant, svampe, skalottelæg, purløg, sherryeddike

Byg selv hotdogs med behørigt tilbehør

Chili con carne med crème fraiche, jalapenos og polenta



Frikadeller med kold kartoffelsalat

+95,- pr. person.

Frokostbuffet

Æg & rejer

Færøsk kold røget laks

Torskerillette på små salater

Lufttørret skinke med fermenteret hvidløg

Tynde skiver af chokolade okse med sprødt og surt

Unghane salat

Fiskemandens paneret rødspætte

Mørbrad à la crème

Stegte små kartofler i urtepesto

Hvedekerner med skovens svampe & lageret ost

Dagens kage

Panna cotta med hvid chokolade & sol

Udvalg af oste med behørig garniture

Udvalg af friskbagt brød

